блюда и консервы

Боровики
Грузди
Опята

SHOUT
SHARE
IT

- Е. Левашева
- Боровики. Грузди. Опята
  - Блюда и консервы
  - АННОТАЦИЯ
- Блюда и консервы. Боровики. Грузди. Опята
- Белые грибы жареные
-
- Белые грибы соленые
-
- Белые грибы маринованные
-
- Белые консервированные
-
- Белые в масле
-
-
- Икра из белых грибов
-
- Подосиновики соленые
-
- Маслята соленые
-
- Грузди соленые
-
-
- Грузди маринованные
-
- Грузди черные соленые
-
- Грузди жареные
-
-
- Лисички соленые
-
-
- Рыжики маринованные
-
- Опята жареные
-
-
- Опята в рассоле
-
- Опята маринованные
-

- Икра из опят
-
-
- Опята консервированные
-
- Опята «Ароматные»
-
- Грибная икра
-
-
- Шампиньоны маринованные
-
-
- Шампиньоны «Боярские»
-
- Шампиньоны по-королевски
-
-
- Вешенки соленые
-
- Грибное ассорти
-
- Лесное ассорти
-
- Грибное лукошко
-
-
- Грибное соте
-

Е. Левашева

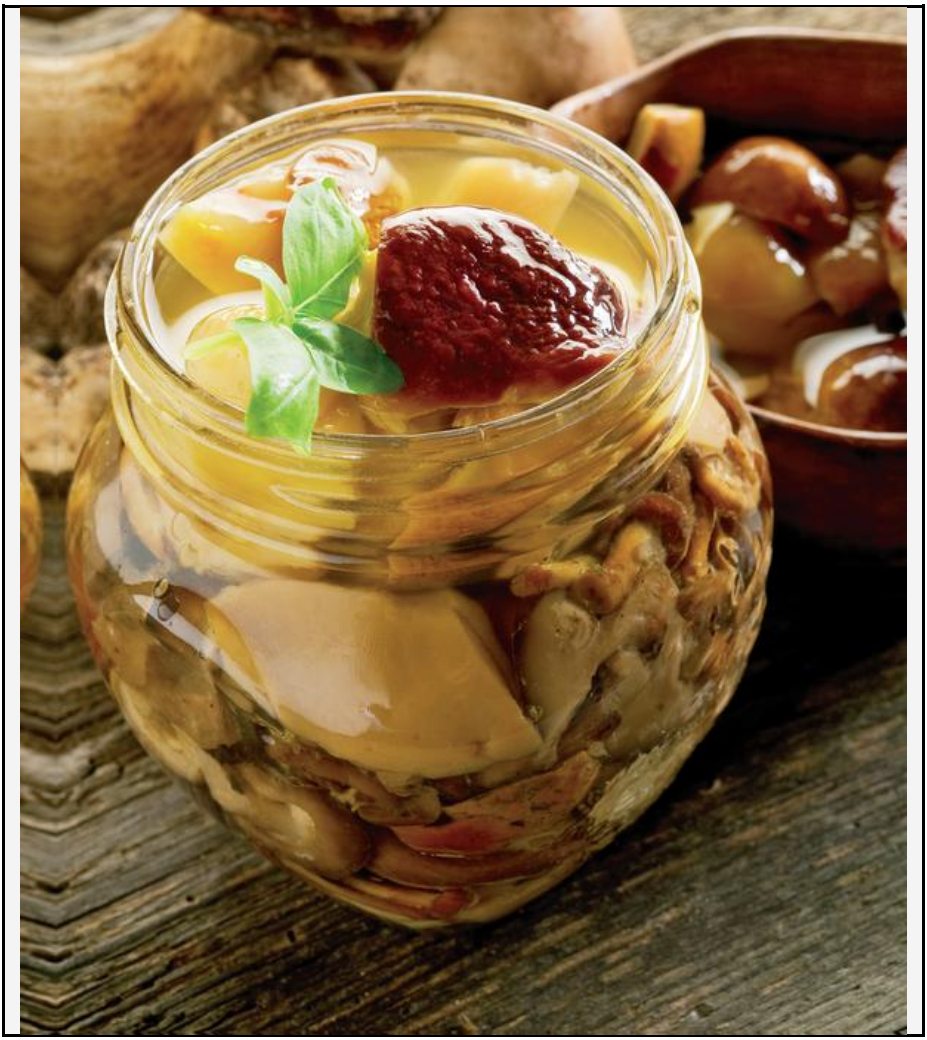
Боровики. Грузди. Опята

Блюда и консервы

Название: Боровики. Грузди. Опята
Автор: Левашева Е.
Серия: Блюда и консервы
Издательство: Эксмо
Страниц: 64, цв. ил.
Год: 2012
ISBN 978-5-699-56596-2
Формат: fb2

АННОТАЦИЯ

В этой книге представлены рецепты соленых, маринованных, жареных белых, шампиньонов, лисичек и других грибов. Показано время приготовления. Даны советы по приготовлению.



Блюда и консервы. Боровики. Грузди. Опята

Белые грибы жареные

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 МИН

Состав

1 кг грибов
0,5 ч. л. лимонной кислоты
5 ст. л. соли
2 ст. л. растительного масла
специи по вкусу

Приготовление

1. Грибы бланшировать 3 мин, после чего разрезать их пополам и обжарить на масле.
2. На дно банки положить специи по вкусу и грибы в масле.
3. Вскипятить воду с солью и лимонной кислотой и залить грибы. Закрыть крышками и остудить.

Белые грибы соленые

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 7 ДНЕЙ

Состав

1 кг грибов
1 головка чеснока
0,1 кг соли
листья хрена, вишни и смородины по вкусу

Приготовление

1. На дно кастрюли выкладывать слоями специи и грибы. Присыпать слой грибов солью.
2. Накрыть грибы тканью и поставить сверху гнет. Оставить на неделю.
3. Разложить грибы в стерилизованные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холоде.

Белые грибы маринованные

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 ЧАС

Состав

1 кг грибов
0,5 л воды
2 ст. л. сахара
3 шт. лаврового листа 3 шт. душистого и
10 шт. черного перца горошком
4 ст. л. соли
5 ст. л. 6 %-ного уксуса
1 луковица

Приготовление

1. Грибы отварить. Как только они опустятся на дно – они готовы.

2. Отбросить грибы на дуршлаг, бульон перелить в другую кастрюлю. Добавить в него соль, специи и пряности. Довести до кипения. Вынуть из кастрюли лавровый лист и влить уксус. Вернуть грибы в маринад и проварить в течение 5–10 минут, помешивая грибы и снимая образующуюся пену.

3. Грибы переложить в подготовленную ошпаренную кипятком банку, на дно которой положить тонко порезанные кольца лука. Залить грибы маринадом и закрыть крышкой.

Белые консервированные

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 ЧАС 40 МИН

Состав

1 кг грибов
2 ст. л. соли
2 ст. л. 6 %-ного уксуса
по 5 шт. гвоздики и душистого перца
1 л воды
2 лавровых листа
3 зубчика чеснока

Приготовление

1. Промытые грибы залить соленой водой и варить час, шумовкой снимая пену. Затем промыть грибы и слить воду.
2. Для маринада смешать специи, кроме чеснока, и кипятить 3 мин. Добавить грибы и варить еще полчаса.
3. В банки положить дольки чеснока, выложить грибы, залить маринадом и закатать крышками.

Белые в масле

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40 МИН
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 МИН

Состав

3 кг грибов
3 ст. л. соли
укроп и душистый перец по вкусу
0,5 л воды
0,5 л растительного масла

Приготовление

1. Грибы промыть, разрезать пополам и отварить в соленой воде до готовности.
2. Разложить по банкам, положить сверху зонтики укропа и перец. Залить на треть маслом, остальной объем – соленым рассолом.
3. Стерилизовать банки 40 мин, закрыть крышками и оставить остывать.

Икра из белых грибов

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 ЧАС 20 МИН

Состав

1 кг грибов
1 головка репчатого лука
3 зубчика чеснока
перец по вкусу
5 ст. л. соли
2 помидора
50 мл водки

Приготовление

1. Отваренные в течение получаса в соленой воде грибы остудить и измельчить в блендере.
2. Спассеровать овощи, соединить с грибами и специями. Тушить 40 мин.
3. В готовую икру влить 50 мл водки, разложить по банкам, стерилизовать и закатать.

Подосиновики соленые

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 МИН

Состав

1 кг грибов
6 зубчиков чеснока
0,2 л растительного масла
2 ст. л. 6 %-ного уксуса
соль, перец, зелень по вкусу

Приготовление

1. Грибы промыть, разрезать на 4 части и переложить в эмалированную кастрюлю.
2. Залить кипятком, варить 20 мин и добавить специи по вкусу. Остудить.
3. Переложить грибы в банки, залить рассолом, положить сверху чеснок, столовую ложку масла в каждую банку и закатать.

Маслята соленые

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25 МИН

Состав
1 кг грибов
0,1 кг соли

Приготовление
1. Очистить грибы, снять кожицу со шляпок, обрезать ножки. Варить в соленой воде 15 мин.
2. Слить воду и промыть грибы в холодной воде. Обсушить.
3. Сложить в банки вверх шляпками, пересыпая солью.

Грузди соленые

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 МИН
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 12 ЧАСОВ

Состав

1 кг грибов
1 головка чеснока
3 лавровых листа
5 шт. гвоздики
10 шт. перца горошком
1,5 л воды
0,5 кг соли
5 ст. л. 9 %-ного уксуса
веточки вишни, стебли укропа, листья хрена

Приготовление

1. Грузди залить кипятком и варить 5 мин, не доводя до кипения. Поставить груз, чтобы грибы полностью были в рассоле, и оставить на ночь.
2. На следующий день утрамбовать в банки слоями: чеснок, грибы, соль. Последними положить душистые листья.
3. Залить рассолом и закрыть крышки. Через месяц грибы готовы.

Грузди маринованные

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 ЧАС

Состав

1 кг грибов
1 головка чеснока
специи по вкусу
1,5 л воды
0,5 кг соли
0,5 л 3 %-ного уксуса

Приготовление

1. Грибы варить 20 мин в кипящей воде. Сменить воду на соленую, залив грибы так, чтобы шляпки были едва покрыты. Варить еще полчаса со специями.
2. Готовые грибы разложить по банкам шляпками вниз, влить в каждую банку по 0,5 стакана уксуса.
3. Добавить маринад, закрыть банки крышками и остудить.

Грузди черные соленые

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 8 ЧАСОВ

Состав

1 кг грибов
1 головка чеснока
0,1 кг соли
лавровый лист и душистый
перец по вкусу

Приготовление

1. Промытые грузди поместить в соленую воду на 8 ч.
2. Переложить в таз или ведро, чередуя слой грибов со слоем специй и солью. Придавить гнетом.
3. Через неделю грибы будут готовы. Разложить по банкам.

Грузди жареные

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 ЧАС 10 МИН
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 2 ДНЯ

Состав
5 кг грибов
5 ст. л. сахара
15 стеблей сухого укропа
5 ст. л. соли
1 головка чеснока

Приготовление
1. Грузди вымачивать 2 дня в холодной воде, меняя воду дважды в день, чтобы грибы не закисли.
2. Отварить грибы в соленой воде и обжарить на масле. Плотно сложить в банки.
3. Положить чеснок и специи, залить соленым кипятком и стерилизовать 50 мин, после закрыть крышками.

Лисички соленые

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 МИН
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 3 ДНЯ

Состав

1 кг грибов
0,2 л воды
чеснок, хрен, укроп, листья смородины по вкусу
2 ст. л. соли
3 шт. перца горошком

Приготовление

1. Чистые маслята опустить в соленый кипяток и охладить. Снять кожицу с шляпок и отварить грибы в соленой воде.
2. На дно банок положить кусочки хрена, дольки чеснока, остальные приправы и охлажденные грибы.
3. Оставить грибы под гнетом на 3 дня в теплом месте. После поставить в холод. Через месяц грибы готовы.

Рыжики маринованные

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 МИН

Состав

1 кг грибов
0,5 стакана воды
3 зубчика чеснока
перец горошком, лавровый лист и укроп по вкусу
1,5 ст. л. соли
0,5 ч. л. лимонной кислоты
0,5 ч. л. уксусной кислоты

Приготовление

1. Промытые грибы варить в соленой воде полчаса, в конце варки добавить лимонную кислоту.
2. Выложить в подготовленные банки грибы, залить рассолом и положить указанные специи.
3. В остывший рассол влить чайную ложку растительного масла и закатать крышками.

Опята жареные

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 МИН
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 ЧАС 30 МИН

Состав
1 кг грибов
3 ст. л. растительного масла
0,1 кг муки
соль по вкусу

Приготовление
1. Крупные опята очистить и порезать. Обвалять в муке и обжарить в масле.
2. Выложить в банки на уровне ниже 1,5 см от горлышка. Стерилизовать до полутора часов.
3. Закатать крышками, остудить и хранить в холоде.

Опята в рассоле

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 50 МИН

Состав

3 кг грибов
3 лавровых листа
2 ст. л. сахара
3 зубчика чеснока
1 л воды
3 ч. л. соли
0,15 л 6 %-ного уксуса
по 5 шт. душистого горошка и гвоздики

Приготовление

1. Грибы почистить, крупные порезать пополам, мелкие оставить целиком. Варить полчаса.
2. Для маринада вскипятить все специи, кроме уксуса. Варить грибы в маринаде 15 мин, после чего влить уксус.
3. Остудить грибы и разлить вместе с маринадом по банкам доверху. Положить чеснок и закрыть крышками.

Опята маринованные

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 ЧАС 20 МИН

Состав

1 кг грибов
3 ст. л. сахара
5 шт. гвоздики
3 лавровых листа
1,5 л воды
3 ст. л. соли
5 шт. перца горошком
5 ст. л. 9 %-ного уксуса

Приготовление

1. Очищенные грибы залить холодной водой и варить час, снимая пену. После промыть грибы и дать воде стечь.
2. Соединить специи с водой и кипятить 3 мин. Положить к маринаду грибы и варить еще 15 мин.
3. Кипящие грибы с маринадом разлить по банкам и сразу закатать.

Икра из опят

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 МИН
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 2 ЧАСА

Состав
5 кг грибов
0,5 ч. л. тмина
0,3 л растительного масла
1 яйцо
2 головки репчатого лука
красный перец по вкусу

Приготовление
1. Промытые и измельченные грибы тушить в масле со специями. Залить яйцом и все перемешать.
2. Разложить по банкам, прикрыть крышками и стерилизовать не менее полутора часов.
3. Через два дня снова простерилизовать банки в течение получаса.

Опята консервированные

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 МИН

Состав

3 кг грибов
0,5 ч. л. лимонной кислоты
1 ч. л. соли

Рассол:

1 л воды
0,5 ч. л. лимонной кислоты
2 ст. л. соли

Приготовление

1. У молодых грибов обрезать ножки, все промыть в холодной воде и дать ей стечь.
2. Варить грибы в соленой подкисленной воде до готовности. После слить воду и остудить грибы.
3. Грибы сложить в подготовленные банки и залить теплым рассолом.

Опята «Ароматные»

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 МИН

Состав

1 кг грибов
2 ст. л. соли
1 зубчик чеснока
8 шт. перца горошком
0,5 л нерафинированного масла
0,25 л воды
5 лавровых листов
2 шт. острого перца
2 веточки укропа

Приготовление

1. На дно банки положить половину специй. В соленой воде отварить грибы.
2. Слить воду и охладить грибы. Уложить опята в банки слоями со специями, оставив 2 см до горлышка.
3. Залить на 0,5 см от дна маслом и положить острый перчик. Закрыть крышками.

Грибная икра

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 МИН
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 ЧАС

Состав

1 кг опят, лисичек и белых
4 ст. л. растительного масла
1 ч. л. лимонной кислоты
4 ст. л. 5 %-ного уксуса
1 стакан воды
2 ч. л. соли
1 ст. л. горчицы
соль и специи по вкусу

Приготовление

1. Промытые грибы варить на слабом огне в соленой воде с лимонной кислотой до готовности.
2. Промыть грибы и измельчить. Смешать с маслом, уксусом, горчицей и специями.
3. Разложить икру по банкам, прикрыть крышками и пастеризовать на минимальной температуре час. После закатать крышки.

Шампиньоны маринованные

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 МИН
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 24 ЧАСА

Состав

1 кг шампиньонов
1 ст. л. соли
3 ст. л. 6 %-ного уксуса
по 5 шт. гвоздики и перца горошком
0,5 л воды
1 ст. л. сахара
лавровый лист по вкусу

Приготовление

1. Отварить грибы и разрезать их вдоль пополам. Вскипятить воду со специями и залить грибы.
2. Оставить грибы с маринадом на сутки в холодильнике.
3. Разложить грибы по банкам, залить маринадом и закатать крышками.

CROWN Italcaps s.r.l. PER CONTO DI

Шампиньоны «Боярские»

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 5 МИН

Состав

1 кг маринованных грибов
1,5 ст. л. соли
3 зубчика чеснока
1 шт. острого перца

Приготовление

1. Слить рассол, грибы промыть и залить свежей водой, посолить.
2. Грибы прокипятить в соленой воде 3–5 мин. Перец и чеснок измельчить, сложить на дно банки.
3. Сверху выложить грибы и залить водой, в которой они варились. Через три дня грибы готовы.

Шампиньоны по-королевски

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 МИН
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1–1,5 ЧАСА

Состав
1 кг грибов
5 ст. л. соли
1 л воды

Приготовление
1. Грибы промыть, разрезать пополам и отварить в крепком соленом рассоле. Слить рассол и процедить.
2. Грибы плотно сложить в стерилизованные банки. Залить теплым рассолом, оставив 2 см до горлышка банки.
3. Стерилизовать час-полтора. Закрыть крышками и остудить, поставив банки вверх дном.

Вешенки соленые

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 35 МИН

Состав
500 г вешенок

Для бланшировки:
2 л воды
40 г соли

Для рассола:
200 мл фильтрованной воды
0,3 г перца черного горошком
1 лавровый лист
1 смородиновый лист
20 г соли
Перечисленные ингредиенты предназначены для получения готового продукта на одну банку емкостью 1 л

Приготовление
1. Перебрать вешенки, отделить шляпки грибов от ножек. Шляпки зачистить от загрязнений, вымыть проточной водой.

2. В эмалированной кастрюле вскипятить воду для бланширования, добавить соль и перемешать. Положить в кипяток шляпки вешенок и варить в течение 7 мин. Откинуть на дуршлаг и остудить. Подготовить банки и крышки для консервации.

3. В эмалированной кастрюле вскипятить воду, добавить соль, специи и пряности, перемешать и проварить в течение 5 мин, процедить, вновь довести до кипения. Снять с огня и остудить до комнатной температуры.

4. В банки уложить шляпки грибов плотными рядами и залить остывшим рассолом. Банки закрыть прокипяченными капроновыми крышками и убрать в прохладное место. Через неделю грибы будут готовы.

Грибное ассорти

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 МИН

Состав

1 кг грибов
1 лавровый лист
1 ст. л. соли
5 шт. душистого перца

Приготовление

1. Отделить ножки от шляпок. Сварить шляпки в соленой воде. Промыть и обсушить.
2. Уложить в банки вверх шляпками поочередно с солью и специями.
3. Влить по 3 ст. л. рассола, в котором варились грибы, и закрыть крышками.

Лесное ассорти

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 2 °СУТОК

Состав

1 кг груздей и волнушек
0,5 кг соли
1 л воды
тмин, укроп, чеснок по вкусу

Приготовление

1. Грибы залить холодной соленой водой и оставить под гнетом на двое суток. Менять воду дважды в сутки.
2. Сложить грибы в кадку, пересыпая каждый слой солью и пряностями (2 ст. л. соли на 1 кг грибов).
3. Когда грибы осядут под гнетом, дополнить объем новой порцией. После засыпать слоем соли и закрыть кадку.

Грибное лукошко

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 МИН
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30–45 МИН

Состав
2 кг белых и подосиновиков
16 шт. перца горошком
1 шт. корня хрена
6 шт. лаврового листа
3 веточки укропа

Заливка:
0,7 л воды
4 ст. л. сахара
2 ст. л. соли
3 ст. л. 8 %-ного уксуса

Приготовление

1. Вскипятить ингредиенты для заливки, в последнюю очередь добавив уксус. Остудить.

2. На дно банок сложить специи и пряности. Сверху – грибы шляпками вниз. Оставить промежуток до горлышка банки.

3. Влить горячую заливку. Пастеризовать банки 30–45 мин. Закрыть крышками, остудить и хранить в холоде.

Грибное соте

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 МИН

Состав

1 кг соленых грибов
2 ст. л. 6 %-ного уксуса
чеснок, перец по вкусу
1 головка репчатого лука
1 ст. л. растительного масла

Приготовление

1. С соленых грибов слить рассол. Промыть грибы и бланшировать их в кипятке 3 мин.
2. Слить воду, измельчить грибы. Порезать кубиками лук и пассеровать вместе с грибами.
3. Положить измельченный чеснок, уксус и специи. Разложить в горячем виде по банкам и закупорить.